東京税経倶楽部

Jun 2008
Vol.006

ライト兄弟が飛行機で初めて空を飛んでから、まだ１００年ほどしか経っていませんが、今や人が宇宙に滞在できる時代になりました。私たち東京税経グループも、急激に変化する時代に対応し、新たに税理士法人をスタートさせました。皆様と共に成長・発展していきます。宜しくお願い申し上げます。　　（徐　瑛義）

知っとこ！「税務のマメ知識」

【世界各国の消費税は？】

日本で消費税が導入されたのは平成元年４月１日でした。その消費税も、今年で２０年を迎えました。すっかり定着した消費税ですが、導入時は３％だったことは、まだご記憶にあるかと思います。

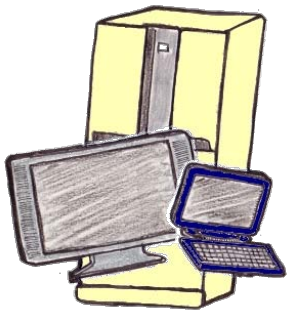
税率が５％にアップしたのは、平成９年４月１日です。５％になってからは、もう１１年が経過しました。消費税導入後１０年弱で５％にアップし、それから１１年が経過した近頃では、更なる税率アップの雰囲気が漂う日本ですが、世界の国々では、消費税というものはどうなっているのでしょうか？　実は消費税は、世界１３６カ国で導入されています。お隣の韓国の消費税率は１０％、今年のオリンピック開催国の中国は１７％です。では、消費税率が世界で１番高い国はどこでしょうか？　それは「スウェーデン」「デンマーク」「ノルウェー」で、その税率は何と「２５％」です。では世界で１番低い税率は？と言いますと「シンガポール」「台湾」そして「日本」などの「５％」になります。こうして見ると日本の消費税率は、導入国の中では１番低いことがわかります。しかしヨーロッパなどでは「生活必需品」においては「消費税率０％」という国もありますし、何と言っても税金は、どのように活用されるかが重要です。そのため、一概に税率が低いから「安い」とは言えないのが難しいところですね。（２００６年９月時点のデータを参照）

今月のあなたの運勢　鑑定：妙慎

A型	B型	O型	AB型
起こりうる障害を想定し、先を読んで進みましょう。心の準備があれば、損失は最小限にできるはずです。	新しい事が起こる月です。上手に変化を取り入れ、更に発展、飛躍するよう努めてください。チャンスです！	運気は下降ぎみで、何をやっても気力が沸いて来ないときです。栄養補給と休息する時間で乗り切りましょう。	気の緩みから努力を無駄にしてしまうことがありそうです。適度な緊張感を保つようにすれば大丈夫です。

365日が楽しくてたまらない！「商売のヒント」

今月の商売のヒント：【お客様が望んでいる本当の商品は、生きた情報！】

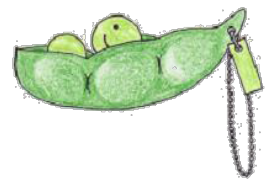
私の古くからの知り合いに小さな家電販売店の社長がいます。先日「社長の会社の商品って何ですか？」と訊ねました。すると予想していた通り「パソコン」や「テレビ」や「冷蔵庫」という答えが返ってきました。

しかし、それはソニーのパソコンであり、パナソニックのテレビであり、日立か東芝の冷蔵庫なのです。間違っても、そのお店の商品ではないと思います。

そう、そこにしかないサービスが、そのお店の商品なのです。

品物で差別化を計ろうとすれば、価格を下げるしかありません。でも、そんな安易な手を打ったところで、自分のお店より大きな家電量販店に勝てるはずもありません。小さな町の家電屋が生き残るためには、そこにしかないサービスを提供しなければ太刀打ちできません。しかし、裏返せば、それさえできれば、どんな大手にも負けることはありません。そう、量販店のような大きなお店は、商品を大量に仕入れて値段を大幅に下げることを、最初に考えるはずです。そこで私は、知り合いの社長に「ハンディカムでキレイに撮影する方法」と「テレビの見方」という２つの取扱説明書を作るように助言しました。そのお店だけのオリジナルの取説です。おそらく日本中を探しても、どこにもないと思います。ましてや、それが「テレビの見方」ですから。その結果、小さな町の家電屋でも値引きなど１円もしなくても、面白いようにビデオカメラやテレビが売れました。お客様が望んでいたのは、数千円の値引きなどではなく、そのお店にしかない「生きた情報」だったのです。そしてこれは家電販売店だけに限ったことではなく、どんな商売にでも当てはまるのではないでしょうか。

なにも難しいマニュアルを作る必要はありません。たしかに、価格や、迅速な対応や、従業員の親切な接遇などもサービスの１つだと思います。でもそれは、どのお店でもやっていることです。お客様が本当に望んでいるのは、横並びのサービスではなく、そこにしかない「生きた情報」なのです。

トレンドを斬る！

ビールのおつまみに欠かせない１つに「枝豆」があります。「枝豆」は、味はもちろんですが、さやをギュッと押してツルッと豆が飛びだすときの感触がなんともいえません。その感触が何度でも味わえる商品「∞（むげん）エダマメ」がバンダイから発売されました。さやを押すとツルッと豆が出て指を離すと元に戻ります。食べ過ぎ防止やストレス解消の新しい「おつまみ」としていかがでしょうか。「健康」と「癒し」を兼ね備えた商品は、ヒットする予感がしますね。

白ご飯には「辛子明太子」

素材本来の旨みを生かすには、「塩」と「水」と「時間」の加減が重要。夏には夏、冬には冬の造り方があり、それはそれは手間をかけて作られた、九州の絶品「辛子明太子」。

製造販売：蔵出しめんたい本舗

http://www.kuradashi.co.jp/

東京税経アセンダント税理士法人

東京都港区南麻布 3-19-23 2階

株式会社東京税経センター

東京都荒川区東日暮里 5-49-8 11階

電話：03-3802-6421(代表)　FAX：03-3802-6512

ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ： www.tokyozeikei.jp

Eﾒｰﾙ： info@tokyozeikei.jp